



JP9252945

Biblio

Page 1

Drawing

esp@cenet

COOKING CONTAINER

Patent Number: JP9252945

Publication date: 1997-09-30

Inventor(s): NAKAMURA ETSUJI; FUJITA KATSUYOSHI

Applicant(s): CENTER:KK

Requested Patent: JP9252945

Application Number: JP19960069709 19960326

Priority Number(s):

IPC Classification: A47J27/00; B65D81/34

EC Classification:

Equivalents:

Abstract

PROBLEM TO BE SOLVED: To cook food to be heated by constituting a part of a cooking container used in cooking by the use of a high frequency range from a material for shielding the high frequency to provide different degrees of warming.

SOLUTION: Vinegared fish and rice A to be warmed with different degrees of warming consist of the rice A1 and a material A2 mounted on the rice to be kept under the refrigerated condition and are received in a plurality of receiving parts respectively formed in a vessel body 1. A lid body 2 is constituted from materials for shielding the high frequency of a high frequency range, for example aluminum, iron, enamel or the like. When the refrigerated vinegared fish and rice A is warmed, the lid body 2 is attached to the vessel body 1 and put in the high frequency range for cooking. Thus, the portion of the material A2 on the upper side of the vinegared fish and rice A covered with the lid body 2 is not directly subjected to the action of the high frequency shielded by the lid body. Thus, this vinegared fish and rice A is warmed from the part of the lower rice A1 not covered with the lid body 2 so that the upper and lower parts of the vinegared fish and rice A can have different degrees of warming.

Data supplied from the **esp@cenet** database - I2

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平9-252945

(43)公開日 平成9年(1997)9月30日

(51)Int.Cl.[®]
A 47 J 27/00
B 65 D 81/34

識別記号 107

F I
A 47 J 27/00
B 65 D 81/34

技術表示箇所
107
U

審査請求 有 請求項の数 2 O.L (全 3 頁)

(21)出願番号

特願平8-69709

(22)出願日

平成8年(1996)3月26日

(71)出願人 596041098

株式会社センター

静岡県田方郡塩山町四日町106番地の2

(72)発明者 中村 悅治

静岡県田方郡函南町仁田787の2

(72)発明者 藤田 勝義

静岡県駿東郡長泉町本宿232

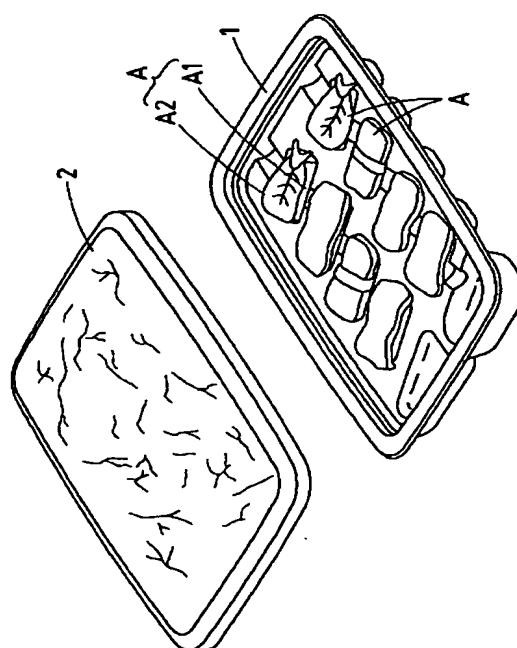
(74)代理人 弁理士 倉内 義朗

(54)【発明の名称】 調理用容器

(57)【要約】

【課題】温め度合いを異なるようにして温めたい物を高周波レンジで調理することができる調理用容器を提供する。例えば、冷凍の寿司を好適に調理することができる調理用容器を提供する。

【解決手段】高周波レンジを用いて調理する際に使用する調理用容器であって、該調理用容器の一部が高周波を遮蔽する材質で構成されている。容器本体1から着脱自在な蓋体2が高周波を遮断する材質で構成されている。



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 高周波レンジを用いて調理する際に使用する調理用容器であって、該調理用容器の一部が高周波を遮蔽する材質で構成されたことを特徴とする調理用容器。

【請求項2】 高周波を遮断する材質で構成された前記調理用容器の一部は、容器本体から着脱自在な蓋体である請求項1記載の調理用容器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】 本発明は、高周波レンジで調理する際に使用する調理用容器に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来、高周波レンジによって物を温める場合、温めようとする物を皿の上にのせるか容器を入れた状態で高周波レンジの中に入れ、該高周波レンジを所定時間稼働させることによって温めていた。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら、上記従来のものでは、高周波レンジによって物全体が略均一に温められるため、例えば冷凍寿司を調理する場合、即ち、解凍して温める場合に使用すると、御飯とネタとが均一に温められ、寿司本来の御飯は温かくネタは冷い、というような調理を行うことができないという問題があった。

【0004】

【課題を解決するための手段】 本発明の請求項1記載の調理用容器は、高周波レンジを用いて調理する際に使用する調理用容器であって、該調理用容器の一部が高周波を遮蔽する材質で構成されたものである。

【0005】 本発明の請求項2記載の調理用容器は、高周波を遮断する材質で構成された前記調理用容器の一部は、容器本体から着脱自在な蓋体である。

【0006】

【発明の実施の形態】 以下、本発明の実施の形態を図面を参照して説明する。

【0007】 図1及び図2は、本発明の調理用容器を示している。

【0008】 図において、1は容器本体であり、該容器本体1内には温め度合いを異なるようにして温めたい物、例えば寿司Aが入れられている。

【0009】 この寿司Aは、御飯(しゃり)A1とその上のせられたネタA2とからなり、冷凍状態で保存されており、容器本体1に複数形成された各収納部11に収められている。

【0010】 2は、容器本体1の蓋体である。蓋体2

2

は、高周波レンジの高周波を遮蔽する材質、例えばアルミ、鉄、ホーロなどで構成されている。

【0011】 このように蓋体2を高周波を遮蔽する材質で構成することで、冷凍の寿司Aを温める場合、図2に示すように冷凍の寿司Aが入った容器本体1に蓋体2を装着し、この状態で高周波レンジに入れて調理する。

【0012】 これにより、蓋体2で覆われている寿司Aの上側であるネタA2の部分には、高周波が蓋体2で遮蔽されるため、直接作用することができない。よって、この寿司Aは、蓋体2によって遮蔽されない下の御飯A1の部分から温められ、寿司Aの上下の部分で温め度合いを変えることができる。

【0013】 この結果、ネタA2は冷たく、御飯A1は人肌になるよう調理することができる。

【0014】 なお、本実施の形態では、冷凍の寿司を高周波レンジによって調理する場合について説明したが、本発明の調理用容器は冷凍の寿司に限らず、温め度合いを異なるようにして温めたい物全般に使用することができる。つまり、温め度合いを変えたい部分を蓋体2で遮蔽するようにすればよい。

【0015】 また、調理しようとする物によっては、蓋体2の一部のみを高周波レンジの高周波を遮蔽する材質で構成してもよい。

【0016】 さらに、本実施の形態では、蓋体2を着脱自在に構成した調理用容器について説明したが、調理用容器は、蓋体2を有するものでなくともよく、調理用容器の一部を高周波を遮蔽する材質で構成したものでもよい。

【0017】

【発明の効果】 以上述べたように、本発明の請求項1記載の調理用容器によれば、調理用容器の一部を高周波を遮蔽する材質で構成することで、温め度合いを異なるようにして温めたい物を高周波レンジで調理することができる。

【0018】 請求項2記載の調理用容器によれば、容器本体から着脱自在な蓋体を高周波を遮断する材質で構成したこと、例えば、冷凍の寿司を調理する際に、蓋体で覆われた寿司の上部分であるネタと、蓋体で覆われていない寿司の下部分である御飯との温め度合いを変えることができ、好適な調理を行うことができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】 本発明の調理用容器を示す分解斜視図である。

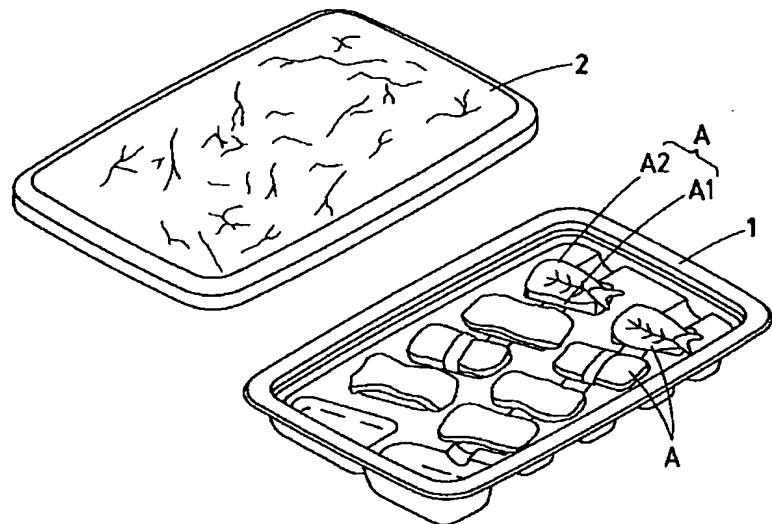
【図2】 本発明の調理用容器を示す断面図である。

【符号の説明】

1 容器本体

2 蓋体

【図1】



【図2】

